



Menge 4 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

BRATAPFEL MIT KNUSPERHAUBE

Bratäpfel mit einer Füllung aus Marzipan, Ihrem Lieblingsmüsli und fein-karamelligem Krusten Kandis - verführerisch!



Zubereitung

1. Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und in eine ofenfeste Form stellen.
2. Marzipan-Rohmasse in kleine Würfel schneiden.
3. Butter und Zucker schaumig rühren, dann Zimt, Mehl, Müsli, gehackte Mandeln und Marzipanwürfel unterkneten.
4. Etwas Füllung ganz unten in den Apfel füllen, dann abwechselnd ein Stück Diamant Krusten Kandis und Füllung hineingeben. Oben auf den Äpfeln restliche Füllung verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 150° C Umluft ca. 35–40 Minuten goldbraun backen.
6. Tipp: Dazu schmeckt Vanillesoße oder Vanilleeis, aber auch andere Eissorten wie Zimteis.

Zutaten

| | |
|-----------|-------------------------|
| 4 | große, säuerliche Äpfel |
| 45 g | Marzipan-Rohmasse |
| 90 g | Butter |
| 45 g | Diamant Feinster Zucker |
| 1 TL | Zimt |
| 50 g | Mehl |
| 75 g | Müsli nach Geschmack |
| 25 g | gehackte Mandeln |
| 8-10 Stk. | Diamant Krusten Kandis |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.